



EXOTIC CAKE

👨‍🍳 Livello avanzato

TORTA DA FORNO AL GUSTO ESOTICO.



RICETTA CREATA DA:
Mirko Scarani
Pasticciere

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero semolato
uova intere

1000g
350g
120g
150g

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- stendere la pasta con la sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm.

RIPIENO AL COCCO

GRANCOCCO

acqua

500g
100g

- Mischiare gli ingredienti insieme e comprire con pellicola.

RIPIENO ALL'ANANAS

FRUTTIDOR ANANAS

foglie di menta - O SCORZE DI LIME

250g
qb

- Mischiare gli ingredienti insieme con l'aiuto di un minipimer.

CREMA AL FRANGIPANE

burro 82% m.g.
AVOLETTA
uova intere - TEMPERATURA AMBIENTE
farina

500g
1000g
500g
250g

- Mischiare in planetaria il burro e l'avoletta.
- Unire le uova.
- e finire aggiungendo la farina.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Ricoprire un anello con la pasta da frolla.
- Tagliare con un coppapasta a forma di ananas il fondo della frolla.
- Inserire nello spazio realizzato, un ananas realizzato con la pasta di frolla al cacao.
- Inserire sul fondo uno strato di crema al cocco.
- Coprire lo strato al cocco con uno strato sottile di ananas.
- Chiudere il tutto con il frangipane alla mandorla, lasciando mezzo centimetro dalla fine dello stampo.
- cuocere la torta a 160°C per 30-35 minuti.
- Una volta sfornata lasciar riposare per un ora.
- Posizionare una teglia sopra la torta e girarla, così da lasciare la forma di ananas in superficie.
- con l'aiuto di un pennello, spennellare la torta con il bliz per renderla lucida.
- Spolverare il bordo della torta con l'happycacao.